نمکین مٹن شنواری۔

اجزاء

مٹن 5 کلو

چربی آدھا کلو تقریباً

نمک حسب ضرورت

سرکہ 2 چمچ

لیموں رس 3 چمچ

دہی ایک کپ

ہری مرچ 8 عدد

لہسن ثابت 3 عدد

ادرک ثابت 3 ٹکڑے

ترکیب

گوشت میں ۔ دہی ۔ سرکہ ۔ نمک ۔ڈال ہاتھوں سے اچھی طرح رگڑ رگڑ کر مکس کریں اب بڑا دھچکی کے تہہ میں چربی ڈال کر اوپر گوشت ڈال دیں اور ایک ایک سائیڈ پر لہسن ادرک اور ہری مرچیں ڈال دیں

دھچکی کے سائیڈوں پر گوندھا ہوا آٹا لگا کر ڈھکن بند لیں اور کوئلوں کے اوپر چڑھا دیں ایک گھنٹے تک دم پر پکائیں ایک گھنٹے بعد ڈش آؤٹ کریں مزیدار نمکین مٹن شنواری تیار ہے گرم گرم نوش کریں گوشت کھانے کے بعد گرین ٹی کا استعمال ضرور کریں